

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

PATENT

3
05-03-02
Aw

In re Application of TAKATSU

Application No. 09/905,535

Examiner:

Filed: July 13, 2001

Group Art Unit: 1761

For: SWEET JELLIED PASTE, METHOD OF MANUFACTURING THE SAME,
AND CAKE USING THE SAME

SUBMISSION OF CERTIFIED COPY OF FOREIGN PRIORITY APPLICATION

CERTIFICATE UNDER 37 CFR 1.8(a)
I hereby certify that this correspondence is being
deposited with the U.S. Postal Service as First Class mail
in an envelope addressed to Commissioner for Patents,
Washington, D.C. 20231 on 4/17/02

J. Rodman Steele, Jr.

Reg. No. 40,764

Commissioner for Patents
Washington, D.C. 20231

Sir:

Priority under the International Convention for the Protection of Industrial
Property and under 35 U.S.C. §119 was claimed on filing of the above-
identified patent application, based upon Japanese Application No. 2001-
063877 filed March 7, 2001 and Japanese Application No. 2000-214373 filed
July 14, 2000. A certified copy of each application is submitted herewith
which perfects the Claim of Foreign Priority.

Respectfully submitted,

Date: 4/17/02

J. Rodman Steele, Jr.

J. Rodman Steele, Jr.
Registration No. 25,931
Mark D. Passler
Registration No. 40,764
Akerman, Senterfitt & Eidson, P.A.
222 Lakeview Avenue, Suite 400
Post Office Box 3188
West Palm Beach, FL 33402-3188
Telephone: (561) 653-5000

Docket No. 1625-120

COPY OF PAPERS
ORIGINALLY FILED

RECEIVED
APR 26 2002
TC 1700

寒天や糸寒天でも良い) 10g程度を2カップ程度の水に溶いて加熱し、人肌状態としておき、前記還元果実1aを裏漉し或いは裏漉しせずに解して、前記寒天液3に添加混合し、更に浸漬液2を少しずつ足しながら木杓子で攪拌しながら加熱処理を行い、第一次練り加工4を約30分程度行う。

【0008】

第一次練り加工4の終了後(加熱練り処理によって水分を蒸発させ、相応の粘度を備えた状態)に、乾燥黒棗1を10ヶ程度半割若しくは適度の大きさに粉碎したものを加えて第二次練り加工5を10分程度行い、所定の加熱練り処理が終了すると、羊羹舟6に流し込み、冷却固化させるとできあがる。

【0009】

前記の実施形態は、あっさりめの仕上がりをなすもので、濃いめの仕上がりを望む場合には、還元果実を裏漉しし、漉し器に残った黒棗の皮をみじん切りにし、みじん切りした皮と浸漬液2とを交互に少量ずつ加えながら30分程度加熱練りを行いこれを、寒天液3に加えて第一次練り加工4を行うようにすると良い。

【0010】

前記実施形態の羊羹は、黒棗の肝臓に対する保護作用があり、寒天は整腸作用があるので、健康食品としての利点もある。勿論乾燥果実は、前記実施形態の乾燥黒棗に限定されるものではなく、乾燥無花果やその他の乾燥果実を使用しても良い。

【0011】

＜第二実施形態＞ 図2は本発明の第二実施形態の製造過程の説明図で、この実施形態は、主材料として豆類を使用した例で、その製造手順に添って説明する。

【0012】

150g緑豆7を、4.5カップの水で煮沸し、これを裏漉しをする。乾燥果実としてグリーンレーズン8を採用し、約200gを1.5カップの水(浸漬液2)に2時間くらい漬けて還元させるとともに、ミキサーによって泥状としておく。更に100gのグリーンレーズン8をみじん切りとし、更にすり鉢で搥り潰して餡状にしておく。

【従来技術及び発明が解決しようとする課題】

羊羹（練り羊羹）は周知のとおり、餡に砂糖を加えて煮詰め、寒天を加えて練り固めたものである。また特に副原料として、栗等をそのまま加えたり、挽き茶や昆布の粉末を混合して風味付けを行ったり、イチジクや柿、リンゴ等のシロップ煮を加える等して種々の菓子が知られている。

【0003】

ところで、前記した従前の練り羊羹は、例えば製造原料の一例を挙げると、寒天7g、水300cc、グラニュー糖300g、小倉餡600g、水飴50gのように多量の砂糖を使用している。然し近年生活習慣病（糖尿病等）の予防の為に、甘味物の多量摂取は、好ましいことではない。そこで本発明は、砂糖を使用しない新規な羊羹並びにその製造方法を提案したものである。

【0004】

【課題を解決する手段】

本発明に係る羊羹は、乾燥果実を水に浸漬して還元して浸漬液と一緒に、或いは煮沸豆類の裏漉し物を添加し、寒天液体と練り合わせたり、穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液を、寒天液体中に添加混合して練り合わせてなることを特徴とするものである。

【0005】

従って還元果実並びに浸漬液による甘み、或いは羅漢果による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘味を有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある各種還元果実や豆類や穀粉類を使用した食品を提供できたものである。

【0006】

【実施の形態】

＜第一実施形態＞ 図1は本発明の第一実施形態の製造過程の説明図で、この実施形態は、乾燥果実を使用した例で、その製造手順に添って説明する。

【0007】

乾燥果実としては、乾燥黒棗1を20ヶ（100～130g程度）を1カップの水（浸漬液2）に一昼夜漬けて、還元させる。寒天液3は、角寒天（その他粉

【書類名】 明細書

【発明の名称】 羊羹及び羊羹の製造方法

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して練り合わせてなることを特徴とする羊羹。

【請求項 2】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物と、乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物と一緒に添加混合して練り合わせてなることを特徴とする羊羹。

【請求項 3】 穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは羅漢果溶解液を、寒天液体中に添加混合して練り合わせてなることを特徴とする羊羹。

【請求項 4】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して、加熱状態で練り合わせ、更に乾燥果実を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後、冷却してなることを特徴とする羊羹の製造方法。

【請求項 5】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、必要に応じてミキサー粉碎し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物を、前記乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物と一緒に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に煮沸豆類の裏漉し物や還元果実並びに乾燥果実の練り状物を加えて加熱状態で練り合わせた後冷却し、冷却後に再度寒天液に入れて加熱状態で練り合わせてなることを特徴とする羊羹の製造方法。

【請求項 6】 穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液を、寒天液体中に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に寒天液を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後、冷却してなることを特徴とする羊羹の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】

本発明は、新規な羊羹並びに羊羹の製造方法に関するものである。

【0002】

【書類名】 特許願

【整理番号】 A12-40

【あて先】 特許庁長官殿

【国際特許分類】 A23L 1/00

【発明者】

【住所又は居所】 新潟市小針が丘3番22号

【氏名】 高津 征子

【特許出願人】

【住所又は居所】 新潟市小針が丘3番22号

【氏名又は名称】 高津 征子

【代理人】

【識別番号】 100084102

【弁理士】

【氏名又は名称】 近 藤 彰

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 058344

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【ブルーフの要否】 要



日 本 国 特 許 庁
JAPAN PATENT OFFICE

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office

出 願 年 月 日

Date of Application:

2000年 7月14日

出 願 番 号

Application Number:

特願2000-214373

出 願 人

Applicant(s):

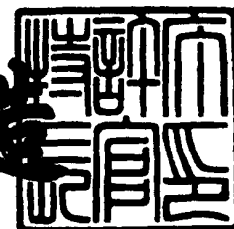
高津 征子

RECEIVED
APR 26 2002
TC 1700

2001年 5月11日

特 許 庁 長 官
Commissioner,
Japan Patent Office

及 川 耕 造



出証番号 出証特2001-3029447

PATENT

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Application of TAKATSU

Application No. 09/905,535

Examiner:

Filed: July 13, 2001

Group Art Unit: 1761

For: SWEET JELLIED PASTE, METHOD OF MANUFACTURING THE SAME,
AND CAKE USING THE SAME

TRANSMITTAL LETTER

CERTIFICATE UNDER 37 CFR 1.8(a)
I hereby certify that this correspondence is being
deposited with the U.S. Postal Service as First Class mail
in an envelope addressed to Commissioner for Patents,
Washington, D.C. 20231 on 4/17/02

Reg. No. 40,764

Commissioner for Patents
Washington, D.C. 20231

Sir:

Please find enclosed for filing:

- ✓ Submission of priority document, with certified copy of prior applications
- ✓ No fees are believed necessary, but please charge any underpayment to
Deposit Account No. 50-0951
- ✓ Return receipt postcard

Respectfully submitted,

Date: 4/17/02

J. Rodman Steele, Jr.
J. Rodman Steele, Jr.
Registration No. 25,931
Mark D. Passler
Registration No. 40,764
Akerman, Senterfitt & Eidson, P.A.
222 Lakeview Avenue, Suite 400
Post Office Box 3188
West Palm Beach, FL 33402-3188
Telephone: (561) 653-5000

Docket No. 1625-120

COPY OF PAPERS
ORIGINALLY FILED

RECEIVED
APR 26 2002
TC 1700

PATENT

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re Application of TAKATSU

Application No. 09/905,535

Examiner:

Filed: July 13, 2001

Group Art Unit: 1761

For: SWEET JELLIED PASTE, METHOD OF MANUFACTURING THE SAME,
AND CAKE USING THE SAME

TRANSMITTAL LETTER

CERTIFICATE UNDER 37 CFR 1.8(a)
I hereby certify that this correspondence is being
deposited with the U.S. Postal Service as First Class mail
in an envelope addressed to Commissioner for Patents,
Washington, D.C. 20231 on 4/17/02

Reg. No. 40,764

Commissioner for Patents
Washington, D.C. 20231

Sir:

Please find enclosed for filing:

- ✓ Submission of priority document, with certified copy of prior applications
- ✓ No fees are believed necessary, but please charge any underpayment to
Deposit Account No. 50-0951
- ✓ Return receipt postcard

Respectfully submitted,

Date: 4/17/02

J. Rodman Steele, Jr.
J. Rodman Steele, Jr.
Registration No. 25,931
Mark D. Passler
Registration No. 40,764
Akerman, Senterfitt & Eidson, P.A.
222 Lakeview Avenue, Suite 400
Post Office Box 3188
West Palm Beach, FL 33402-3188
Telephone: (561) 653-5000

Docket No. 1625-120

WP084809;1

RECEIVED
APR 26 2002
TC 1700

COPY OF PAPERS
ORIGINALLY FILED

わせて加熱処理しながら練り上げておく。

【0019】

そして半量の寒天液3に、韃靼蕎麦茶10を合わせて加熱処理しながら充分に練り、更に羅漢果液並びに准山練り物を少量ずつ加えながら練り上げる（第一次練り加工4b）。

【0020】

前記の第一次練り加工4bの終了後に、更に残余の半量の寒天液3を少しずつ加えて第二次練り加工5bを行い、所定の加熱練り処理が終了すると、羊羹舟6に流し込み、冷却固化させることでできあがる。

【0021】

従って糖尿病などの改善に効果のある韃靼蕎麦茶10、並びに糖尿病・喉荒れ・喘息・高血圧・アレルギー性症状などの改善などに効果のある羅漢果12、更に滋養強壮効果・消化促進の作用を備えた准山11を使用した羊羹の提供ができたものである。勿論前記の韃靼蕎麦茶に代えて、他の穀粉を使用することもできるし、羅漢果は直接顆粒物や粉体を採用しても良い。

【0022】

【発明の効果】

以上のように本発明は、乾燥果実を水に浸漬して還元して浸漬液と一緒に、或いは煮沸豆類の裏漉し物を添加し、寒天液体と練り合わせたり、穀類粉と、羅漢果を、寒天液体中に添加混合して練り合わせてなる羊羹であり、また前記の練り合わせを第一次加工と第二次加工等の複数回行うことを特徴とした製造方法で、各原材料の馴染みを良くし、所定の薬効成分を備えると共に、砂糖を使用することなく充分に甘味を有する羊羹を提供できたものである。

【図面の簡単な説明】

【図1】

本発明の第一実施形態の製造過程の説明図。

【図2】

同第二実施形態の製造過程の説明図。

【図3】

【0013】

寒天液3は、寒天10gを2カップの水で煮溶かしてしておき、人肌程度にさましておく。そして半量の寒天液3に、半量の緑豆裏漉し物と半量のグリーンレーズンミキシング物を加えて、中弱火の火力で15分程度練る（第一次練り加工4a）。

【0014】

次に残りの半量の緑豆裏漉し物と半量のグリーンレーズンミキシング物を加えて更に練り、グリーンレーズンの餡状物を添加してよく練り上げ（第二次練り加工5a）、一旦羊羹舟6に流し込み、適宜な振動例えば、羊羹舟6をまな板上に叩き落とすようにして空気ぬきを行う。

【0015】

前記羊羹舟6に収納した第二次練り加工5aを終了のしたものと、残りの寒天液3を再度鍋で10分程度練り上げ（第三次練り加工9）、羊羹舟6に流し込み、空気抜きを行いながら常温で固化させる。

【0016】

従って、清熱解毒作用、消暑止渴作用、利尿作用を備えた緑豆と、貧血予防作用があるグリーンレーズンを使用して、且つ充分甘味を備えた羊羹を提供できたものである。勿論他種の乾燥果実と多種の豆類の組み合わせでも良いし、また乾燥果実や豆類の混合比率や寒天に対する比率は、使用する原材料によって適宜定められるものである。

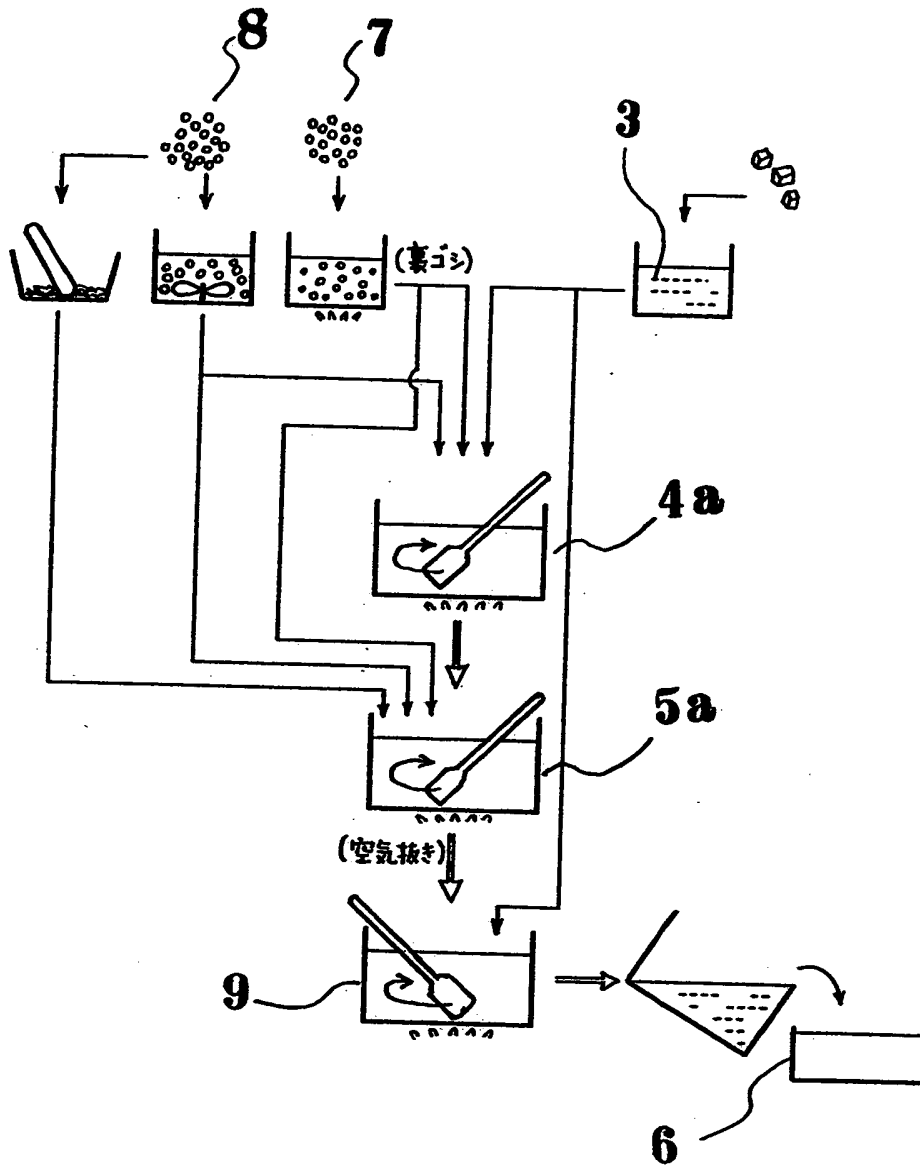
【0017】

＜第三実施形態＞ 図3は本発明の第三実施形態の製造過程の説明図で、この実施形態は、主材料として穀粉を使用した例で、その製造手順に添って説明する。

【0018】

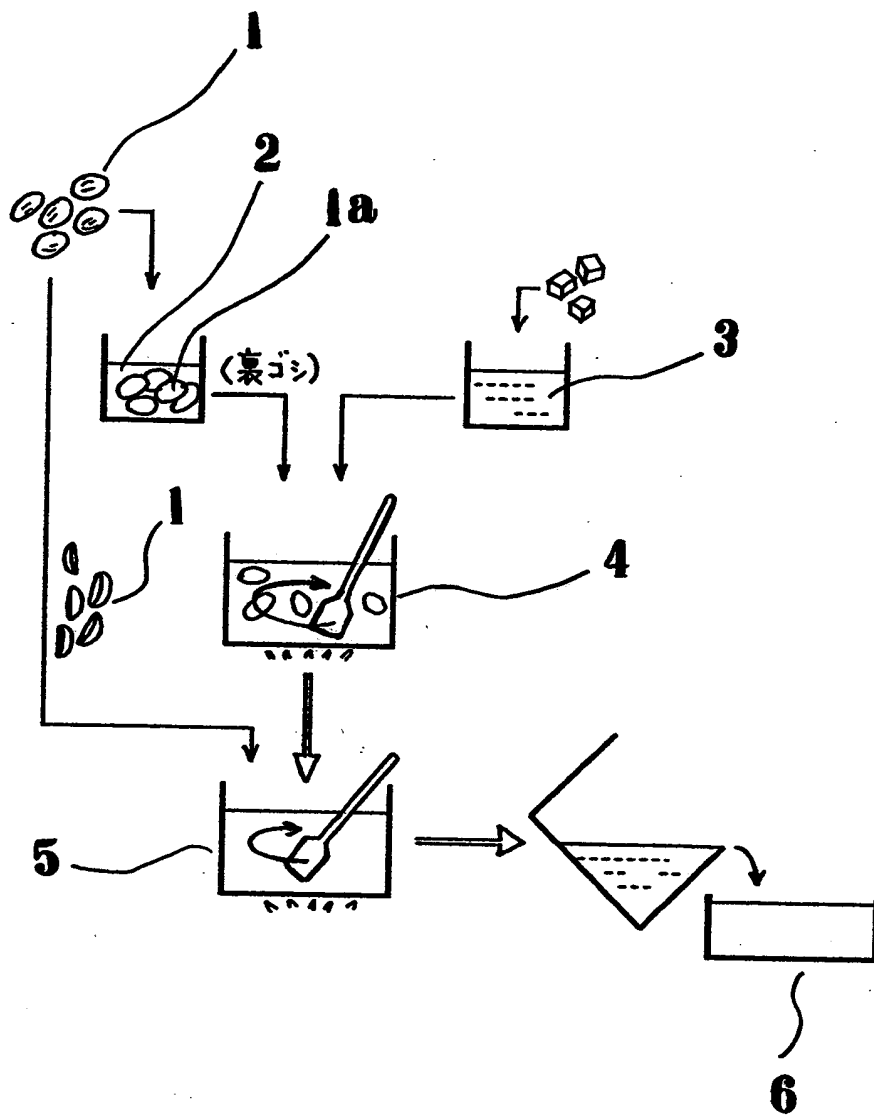
原料としては、20g程度の韃靼蕎麦茶10と、5gの准山（自然薯加工品）11と、35gの羅漢果12と、5gの寒天と1.5カップの水で調製した寒天液3とを採用するもので、羅漢果12は、その顆粒を100～150cc程度の水と合わせて火にかけて溶かしておく。准山11は、前記の羅漢果液の少量と合

【図2】



【書類名】 図面

【図 1】



同第三実施形態の製造過程の説明図。

【符号の説明】

- 1 乾燥黒棗
- 1 a 還元黒棗
- 2 浸漬液
- 3 寒天液
- 4, 4 a, 4 b 第一次練り加工
- 5, 5 a, 5 b 第二次練り加工
- 6 羊羹舟
- 7 緑豆
- 8 グリーンレーズン
- 8 a 還元レーズン
- 9 第三次練り加工
- 1 0 韃靼蕎麦茶
- 1 1 淮山（自然薯加工品）
- 1 2 羅漢果

認定・付加情報

特許出願の番号	特願2000-214373
受付番号	50000893518
書類名	特許願
担当官	寺内 文男 7068
作成日	平成12年 7月18日

<認定情報・付加情報>

【提出日】	平成12年 7月14日
【特許出願人】	
【識別番号】	599150964
【住所又は居所】	新潟県新潟市小針が丘3-22
【氏名又は名称】	高津 征子
【代理人】	申請人
【識別番号】	100084102
【住所又は居所】	新潟県新潟市米山4丁目1番23号 堅田ビル5 F 近藤特許事務所
【氏名又は名称】	近藤 彰

【書類名】 要約書

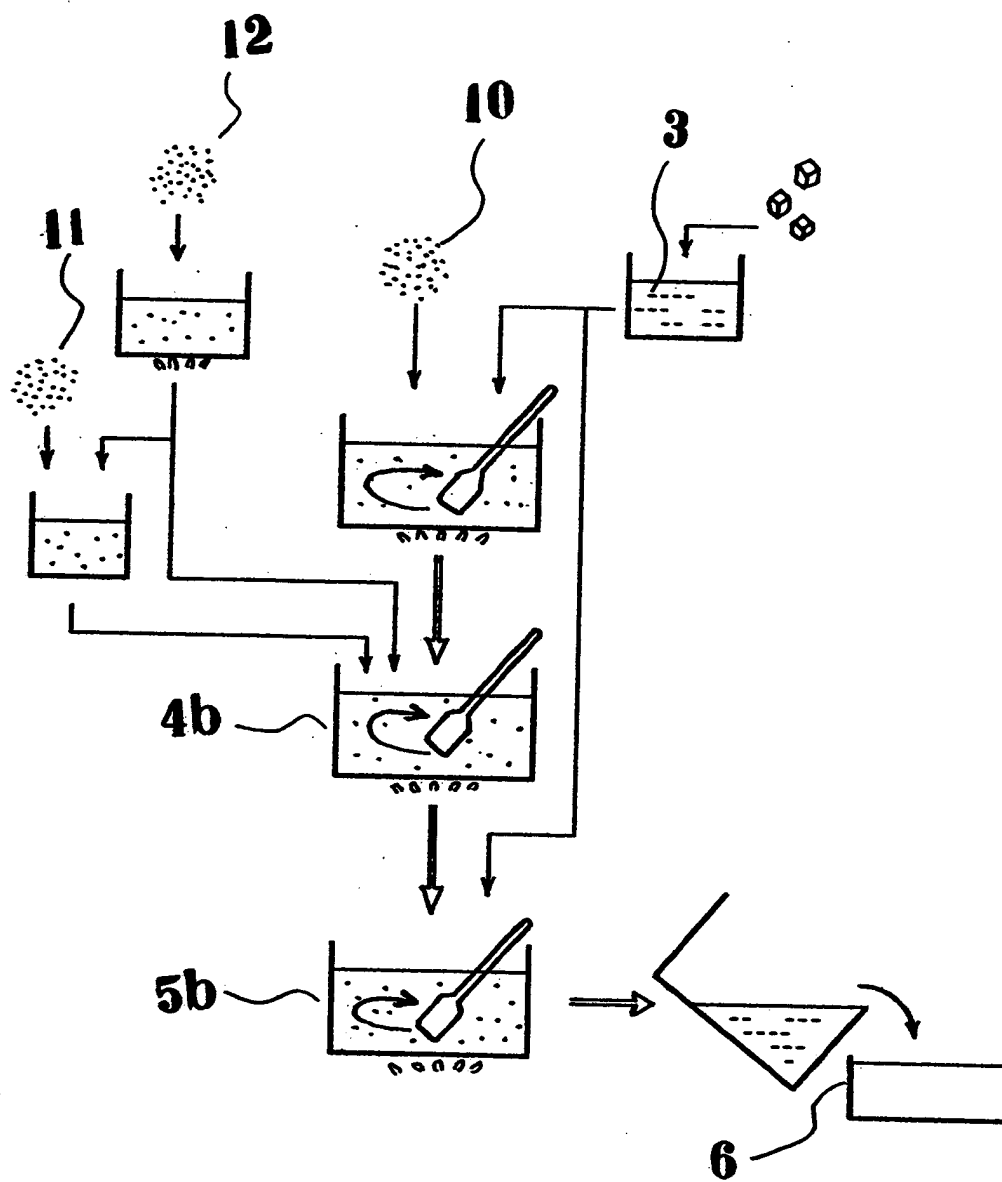
【要約】

【課題】 砂糖を使用せず、而も漢方薬理効果の有する原料を使用した羊羹を提供する。

【解決手段】 乾燥果実1を水に浸漬して還元して浸漬液2と一緒に、寒天液3と練り合わせるもので、練り合わせを第一次練り加工4と第二次練り加工5等の複数行うことで、各原材料の馴染みを良くした。

【選択図】 図1

【図3】





日本国特許庁

PATENT OFFICE
JAPANESE GOVERNMENT

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出願年月日

Date of Application:

2001年 3月 7日

出願番号

Application Number:

特願2001-063877

出願人

Applicant(s):

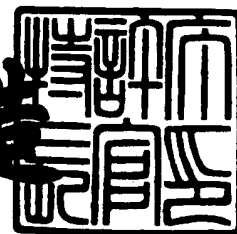
高津 征子

RECEIVED
APR 26 2002
TC 1700

2001年 3月23日

特許庁長官
Commissioner,
Patent Office

及川耕造



出証番号 出証特2001-3023440

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号 [599150964]

1. 変更年月日 1999年10月26日

[変更理由] 新規登録

住 所 新潟県新潟市小針が丘3-22

氏 名 高津 征子

は 3 記載の羊羹。

【請求項 8】 穀類、穀類の餡、お茶類、野菜類、海藻類、種子類、木の実、いも類、澱粉類、樹液、葉草の中から選ばれる 1 つ或いは 2 つ以上の材料を前記寒天液体中に添加混合して加熱状態で練り合わせてなることを特徴とする請求項 4、5 又は 6 記載の羊羹の製造方法。

【請求項 9】 材料として請求項 1、2、3 又は 7 記載の羊羹を用いた菓子。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、新規な羊羹並びに羊羹の製造方法に関するものである。

【0002】

【発明が解決しようとする課題】

羊羹（練り羊羹）は周知のとおり、餡に砂糖を加えて煮詰め、寒天を加えて練り固めたものである。また特に副原料として、栗等をそのまま加えたり、挽き茶や昆布の粉末を混合して風味付けを行ったり、イチジクや柿、りんご等のシロップ煮を加えるなどした種々の菓子が知られている。

【0003】

ところで、前記した従前の練り羊羹は、例えば製造原料の一例を挙げると、寒天 7 g、水 300 cc、グラニュー糖 300 g、小倉餡 600 g、水飴 50 g のように多量の砂糖を使用している。然し近年生活習慣病（糖尿病等）の予防の為に、甘味物の多量摂取は、好ましいことではない。そこで本発明は、砂糖を使用しない新規な羊羹並びにその製造方法を提供することをその目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】

本発明の請求項 1 に記載の羊羹は、乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して練り合わせてなるものである。

【0005】

【書類名】 明細書

【発明の名称】 羊羹及び羊羹の製造方法並びにその羊羹を用いた菓子

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して練り合わせてなることを特徴とする羊羹。

【請求項 2】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物と、乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物を一緒に添加混合して練り合わせてなることを特徴とする羊羹。

【請求項 3】 穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは羅漢果溶解液を、寒天液体中に添加混合して練り合わせてなることを特徴とする羊羹。

【請求項 4】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して、加熱状態で練り合わせ、更に乾燥果実、寒天液を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後、冷却してなることを特徴とする羊羹の製造方法。

【請求項 5】 乾燥果実を水に浸漬して還元し、必要に応じてミキサー粉碎し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物を、前記乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物とと一緒に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に煮沸豆類の裏漉し物や還元果実並びに乾燥果実の練り状物、寒天液を加えて加熱状態で練り合わせた後冷却し、冷却後に再度寒天液に入れて加熱状態で練り合わせてなることを特徴とする羊羹の製造方法。

【請求項 6】 穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液を、寒天液体中に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に穀類粉、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液、寒天液を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後冷却し、冷却後再度寒天液を入れて加熱状態で練り合わせた後冷却してなることを特徴とする羊羹の製造方法。

【請求項 7】 穀類、穀類の飴、お茶類、野菜類、海藻類、種子類、木の实、いも類、澱粉類、樹液、薬草の中から選ばれる 1 つ或いは 2 つ以上の材料を前記寒天液体中に添加混合して練り合わせてなることを特徴とする請求項 1、2 又

【書類名】 特許願
 【整理番号】 3169801307
 【提出日】 平成13年 3月 7日
 【あて先】 特許庁長官 及川 耕造 殿
 【国際特許分類】 A23G 3/00

【発明者】

【住所又は居所】 新潟県新潟市小針が丘 3 - 2 2

【氏名】 高津 征子

【特許出願人】

【識別番号】 599150964

【氏名又は名称】 高津 征子

【代理人】

【識別番号】 100080089

【弁理士】

【氏名又は名称】 牛木 護

【電話番号】 025-232-0161

【先の出願に基づく優先権主張】

【出願番号】 特願2000-214373

【出願日】 平成12年 7月14日

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 010870

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【包括委任状番号】 9911930

【ブルーフの要否】 要

なお、場合に応じて、第一次練り加工の終了後に、乾燥黒棗1とともに寒天液3を適当量加えて第二次練り加工を行うようにしてもよい。

【0026】

前記の実施形態は、あっさりめの仕上がりをなすもので、濃いめの仕上がりを望む場合には、還元果実を裏漉しし、漉し器に残った黒棗の皮をみじん切りにし、みじん切りした皮と浸漬液2とを交互に少量ずつ加えながら30分程度加熱練りを行いこれを、寒天液3に加えて第一次練り加工4を行うようにすると良い。

【0027】

前記実施形態の羊羹は、黒棗は肝臓に対する保護作用があり、寒天は整腸作用があるので、健康食品としての利点もある。勿論乾燥果実は、前記実施形態の乾燥黒棗に限定されるものではなく、乾燥無花果やその他の乾燥果実を使用しても良い。

【0028】

<第二実施形態> 図2は本発明の第二実施形態の製造過程の説明図で、この実施形態は、主材料として豆類を使用した例で、その製造手順に沿って説明する。

【0029】

150g緑豆7を、4.5カップの水で煮沸し、これを裏漉しをする。乾燥果実としてグリーンレーズン8を採用し、約200gを1.5カップの水（浸漬液2）に2時間くらい漬けて還元させるとともに、ミキサーによって泥状にしておく。更に100gのグリーンレーズン8をみじん切りとし、更にすり鉢で搥り潰して餡状にしておく。

【0030】

寒天液3は、寒天10gを2カップの水で煮溶かしておき、人肌程度にさましておく。そして半量の寒天液3に、半量の緑豆裏漉し物と半量のグリーンレーズンミキシング物を加えて、中弱火の火力で15分程度練る（第一次練り加工4a）。

【0031】

次に残りの半量の緑豆裏漉し物と半量のグリーンレーズンミキシング物を加え

の羊羹の製造方法において、穀類、穀類の飴、お茶類、野菜類、海藻類、種子類、木の実、いも類、澱粉類、樹液、薬草の中から選ばれる1つ或いは2つ以上の材料を前記寒天液体中に添加混合して加熱状態で練り合わせてなるものである。

【0019】

従って、色々な上記材料の組み合わせにより、種々多様の味わいや薬理効果等を備えた羊羹を提供することができる。

【0020】

また、本発明の請求項9に記載の菓子は、材料として請求項1、2、3又は7記載の羊羹を用いたものである。

【0021】

従って、種々多様の味わいや薬理効果等を備えた羊羹を用いた新規な菓子を提供することができる。

【0022】

【発明の実施形態】

＜第一実施形態＞ 図1は本発明の第一実施形態の製造過程の説明図で、この実施形態は、乾燥果実を使用した例で、その製造手順に沿って説明する。

【0023】

乾燥果実としては、乾燥黒棗1を20ヶ（100～130g程度）を1カップの水（浸漬液2）に一昼夜漬けて、還元させる。寒天液3は、角寒天（その他粉寒天や糸寒天でも良い）10g程度を2カップ程度の水に溶いて加熱し、人肌状態としておき、前記還元果実1aを裏漉し或いは裏漉しせずに解して、前記寒天液3に添加混合し、更に浸漬液2を少しずつ足しながら木杓子で攪拌しながら加熱処理を行い、第一次練り加工4を約30分程度行う。

【0024】

第一次練り加工4の終了後（加熱練り処理によって水分を蒸発させ、相応の粘度を備えた状態）に、乾燥黒棗1を10ヶ程度半割若しくは適度の大きさに粉碎したものを加えて第二次練り加工5を10分程度行い、所定の加熱練り処理が終了すると、羊羹舟6に流し込み、冷却固化させるとできあがる。

【0025】

還元し、必要に応じてミキサー粉碎し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物を、前記乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物とを一緒に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に煮沸豆類の裏漉し物や還元果実並びに乾燥果実の練り状物、寒天液を加えて加熱状態で練り合わせた後冷却し、冷却後に再度寒天液に入れて加熱状態で練り合わせてなるものである。

【0013】

従って、還元果実並びに浸漬液による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある各種還元果実や豆類を使用した食品を提供できたものである。

【0014】

また、本発明の請求項6記載の羊羹の製造方法は、穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液を、寒天液体中に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に穀粉粉、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液、寒天液を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後冷却し、冷却後再度寒天液を入れて加熱状態で練り合わせた後冷却してなるものである。

【0015】

従って、羅漢果による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある穀粉類を使用した食品を提供できたものである。

【0016】

また、本発明の請求項7に記載の羊羹は、請求項1，2又は3記載の羊羹において、穀類、穀類の飴、お茶類、野菜類、海藻類、種子類、木の実、いも類、澱粉類、樹液、薬草の中から選ばれる1つ或いは2つ以上の材料を前記寒天液体中に添加混合して練り合わせてなるものである。

【0017】

従って、色々な上記材料の組み合わせにより、種々多様の味わいや薬理効果等を備えた羊羹を提供することができる。

【0018】

また、本発明の請求項8に記載の羊羹の製造方法は、請求項4，5又は6記載

従って、還元果実並びに浸漬液による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある各種還元果実を使用した食品を提供できたものである。

【 0 0 0 6 】

また、本発明の請求項 2 に記載の羊羹は、乾燥果実を水に浸漬して還元し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物と、乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物を一緒に添加混合して練り合わせてなるものである。

【 0 0 0 7 】

従って、還元果実並びに浸漬液による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある各種還元果実や豆類を使用した食品を提供できたものである。

【 0 0 0 8 】

また、本発明の請求項 3 に記載の羊羹は、穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは羅漢果溶解液を、寒天液体中に添加混合して練り合わせてなるものである。

【 0 0 0 9 】

従って、羅漢果による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある穀粉類を使用した食品を提供できたものである。

【 0 0 1 0 】

また、本発明の請求項 4 に記載の羊羹の製造方法は、乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して、加熱状態で練り合わせ、更に乾燥果実、寒天液を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後、冷却してなるものである。

【 0 0 1 1 】

従って、還元果実並びに浸漬液による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある各種還元果実を使用した食品を提供できたものである。

【 0 0 1 2 】

また、本発明の請求項 5 に記載の羊羹の製造方法は、乾燥果実を水に浸漬して

また、穀類の飴の例としては、餅米飴、稗飴、玄米シロップ、粟飴、黍飴等が挙げられる。これら穀類の飴を加えることによって、仕上りがまろやかになる。なお、ここで例に挙げたような穀類の飴は、乾燥果実や水飴などと比較してさほどの甘味を有さない。したがって、穀類の飴を加える目的は甘みを得るためではなく、むしろ、仕上げをまろやかにするためである。また、穀類の飴は炭水化物の糖質であり、頭脳に好影響を与えられている。

【0051】

野菜類の例としては、ゴボウ、蓮根、人参等、種々の野菜が挙げられる。この中で、ゴボウはオリゴ糖を含有するので健康に良い。このゴボウを用いる場合は、必要に応じて茹でた後搗り潰すなどしてから添加するとよい。また、ゴボウは、梅などのクエン酸を含有する食材と合わせて長時間煮ることによって、ゴボウに含まれるオリゴ糖が引き出され、甘みを得られる。したがって、必要に応じて、寒天液3にゴボウを添加する際に、このゴボウと一緒に梅などのクエン酸を含有する食材を添加すれば、甘みを得るために効果的である。或いは、ゴボウを予めクエン酸を含有する食材と長時間煮こんだ後、このゴボウを含んだ煮液を寒天液3に添加混合して加熱状態で練り合わせてもよい。

【0052】

また、お茶類の例としては抹茶等が挙げられる。海藻類の例としては、寒天以外で、ワカメ、雌株、ヒジキ、フノリ、昆布などが挙げられる。種子類の例としては、ごまなどが挙げられ、木の实としては胡桃、栗等、いも類としてはサツマイモ、サトイモ、ヤマイモ、ジャガイモ等、澱粉類の例としては、葛、穀類の澱粉、いも類の澱粉等が挙げられる。また、樹液としてはカエデの樹液等、薬草としては蓬の葉、柿の葉等が例として挙げられる。

【0053】

これらの材料を適宜選択・組合せて添加すれば、例として挙げたういろう風羊羹、ゆべし風羊羹の他に、多種多様の風味や薬理効果を有する羊羹を提供することができる。

【0054】

また、これらの材料の割合を工夫することによって、ペースト状の羊羹が得ら

後に冷却し、再度寒天液を加えることによって、穀類粉を用いた場合に特有のもたもたした食感が減少し、口当たりが良く、滑らかな仕上りになる。

【0045】

従って糖尿病などの改善に効果のある韃靼蕎麦茶10、並びに糖尿病・喉荒れ・喘息・高血圧・アレルギー性症状などの改善などに効果のある羅漢果12、更に滋養強壮効果・消化促進の作用を備えた准山11を使用した羊羹の提供ができたものである。勿論前記の韃靼蕎麦茶に代えて、他の穀粉を使用することもできるし、羅漢果は直接顆粒物や粉体を採用しても良い。

【0046】

＜第四実施形態＞ 本発明の第四実施形態は、上記各実施形態における第一次練り加工4、4a、4bにおいて、穀類、穀類の飴、お茶類、野菜類、海藻類、種子類、木の実、いも類、澱粉類、樹液、薬草の中から選ばれる1つ或いは2つ以上の材料を寒天液3に添加混合して加熱状態で練り合わせるものである。

【0047】

また、必要に応じて、上記各実施例における第二次練り加工5、5a、5bにおいてこれらの材料を添加混合して加熱状態で練り合わせるようにしても良い。

【0048】

なお、穀類の例としては、第三実施形態で用いた韃靼蕎麦茶のほか、餅米、粳米、稗、粟、黍、麦等の穀粉や、粒状のままの餅米、粳米、稗、粟、黍等が挙げられる。粒状の穀類を用いる場合には、必要に応じて予め炊くなどして軟らかくしておくといよい。

【0049】

ここで、この穀類を主材料として添加すれば、ういろう風や、ゆべし風の味わいを有するような羊羹を得ることができる。例えば、上記各実施形態において、米粉を主原料として添加し、後述の葛の澱粉（葛粉）等を添加すればういろう風の羊羹を得ることができる。また、上記各実施形態において、米粉を主原料として添加するとともに、小麦粉、後述の胡桃等を添加し、さらに調味料として味噌、柚子の果汁や皮等を加えれば、ゆべし風の羊羹を得ることができる。

【0050】

【 0 0 3 8 】

＜第三実施形態＞ 図 3 は本発明の第三実施形態の製造過程の説明図で、この実施形態は、主原料として穀粉を使用した例で、その製造手順に添って説明する。

【 0 0 3 9 】

原料としては、20 g 程度の韃靼蕎麦茶 1 0 と、5 g の准山（自然薯加工品）1 1 と、35 g の羅漢果 1 2 と、5 g の寒天と 1.5 カップの水で調整した寒天液 3 とを採用するもので、羅漢果 1 2 は、その顆粒を 100 ～ 150 c c 程度の水と合わせて火にかけて溶かしておく。准山 1 1 は、前記の羅漢果液の少量と合わせて加熱処理しながら練り上げておく。

【 0 0 4 0 】

そして半量の寒天液 3 に、韃靼蕎麦茶 1 0 を合わせて加熱処理しながら充分に練り、更に羅漢果液並びに准山練り物を少量ずつ加えながら練り上げる（第一次練り加工 4 b）。

【 0 0 4 1 】

前記の第一次練り加工 4 b の終了後に、更に残余の半量の寒天液 3 を少しずつ加えて第二次練り加工 5 b を行い、所定の加熱練り処理が終了すると、羊羹舟 6 に流し込み、冷却固化させることでできあがる。

【 0 0 4 2 】

なお、場合に応じて、第一次練り加工の終了後に、寒天液 3 とともに韃靼蕎麦茶 1 0、羅漢果液並びに准山等を適宜選択し適当量加えて第二次練り加工を行うようにしてもよい。

【 0 0 4 3 】

また、場合に応じて、第二次練り加工 5 b を終了して冷却固化させたものに、更に寒天液 3 を適量加え、再度鍋で 10 分程度練り上げる第三次練り加工を行ってもよい。この場合、第三次練り加工終了後、再度羊羹舟 6 に流し込み、空気抜きを行いながら常温で冷却し固化させることで所望の羊羹ができあがる。

【 0 0 4 4 】

なお、本実施例のように穀類粉を材料に用いた場合は、第二次練り加工を終了

て更に練り、グリーンレーズンの餡状物を添加してよく練り上げ（第二次練り加工 5 a）、一旦羊羹舟 6 に流し込み、適宜な振動例えば、羊羹舟 6 をまな板上に叩き落とすようにして空気ぬきを行う。

【0032】

なお、場合に応じて、第一次練り加工の終了後に、グリーンレーズンの餡状物等とともに寒天液 3 を適当量加えて第二次練り加工 5 a を行うようにしてもよい。

【0033】

次に、一旦、第二次練り加工 5 a を終了したものを羊羹舟 6 に収納したまま常温で冷却し固化させる。

【0034】

前記羊羹舟 6 に収納した第二次練り加工 5 a を終了したものと、残りの寒天液 3 を再度鍋で 10 分程度練り上げ（第三次練り加工 9）、羊羹舟 6 に流し込み、空気抜きを行いながら常温で固化させる。

【0035】

なお、本実施形態のように豆類を材料に用いた場合は、第二次練り加工を終了後に冷却し、再度寒天液を加えることによって、豆類を用いた場合に特有のもたもたした食感が減少し、口当たりが良く、滑らかな仕上りになる。

【0036】

従って、静熱解毒作用、清暑止渴作用、利尿作用を備えた緑豆と、貧血予防作用があるグリーンレーズンを使用して、且つ充分甘味を備えた羊羹を提供できたものである。勿論他種の乾燥果実と他種の豆類の組み合わせでも良いし、また乾燥果実や豆類の混合比率や寒天に対する比率は、使用する原材料によって適宜定められるものである。

【0037】

また、本実施形態において、寒天の比率を乾燥果実や豆類の比率よりも大きくすれば、水羊羹を得ることができる。なお、前述の第一実施形態や後述の第三実施形態等においても、寒天の比率を大きくすれば、それぞれの実施形態の特徴を有する水羊羹を得ることができる。

従って、色々な上記材料の組み合わせにより、種々多様の味わいや薬理効果等を備えた羊羹を提供することができる。

【0074】

また、本発明の請求項8に記載の羊羹の製造方法は、請求項4，5又は6記載の羊羹の製造方法において、穀類、穀類の飴、お茶類、野菜類、海藻類、種子類、木の実、いも類、澱粉類、樹液、薬草の中から選ばれる1つ或いは2つ以上の材料を前記寒天液体中に添加混合して加熱状態で練り合わせてなるものである。

【0075】

従って、色々な上記材料の組み合わせにより、種々多様の味わいや薬理効果等を備えた羊羹を提供することができる。

【0076】

また、本発明の請求項9に記載の菓子は、材料として請求項1，2，3又は7記載の羊羹を用いたものである。

【0077】

従って、種々多様の味わいや薬理効果等を備えた羊羹を用いた新規な菓子を提供することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】

本発明の第一実施形態の製造過程の説明図。

【図2】

同第二実施形態の製造過程の説明図。

【図3】

同第三実施形態の製造過程の説明図。

【符号の説明】

- 1 乾燥黒棗（乾燥果実）
- 1 a 還元黒棗（還元果実）
- 2 浸漬液
- 3 寒天液
- 4，4 a，4 b 第一次練り加工

た製造方法で、各原材料の馴染みを良くし、所定の薬効成分を備えると共に、砂糖を使用することなく十分に甘味を有する羊羹を提供できたものである。

【0068】

また、本発明の請求項5に記載の羊羹の製造方法は、乾燥果実を水に浸漬して還元し、必要に応じてミキサー粉碎し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物を、前記乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物とを一緒に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に煮沸豆類の裏漉し物や還元果実並びに乾燥果実の練り状物、寒天液を加えて加熱状態で練り合わせた後冷却し、冷却後に再度寒天液に入れて加熱状態で練り合わせてなるものである。

【0069】

従って、練り合わせを第一次加工と第二次加工等の複数回行うことを特徴とした製造方法で、各原材料の馴染みを良くし、所定の薬効成分を備えると共に、砂糖を使用することなく十分に甘味を有する羊羹を提供できたものである。

【0070】

また、本発明の請求項6に記載の羊羹の製造方法は、穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液を、寒天液体中に添加混合して加熱状態で練り合わせ、更に穀類粉、羅漢果粒体又は粉体或いは溶解液、寒天液を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後冷却し、冷却後再度寒天液を入れて加熱状態で練り合わせた後冷却してなるものである。

【0071】

従って、練り合わせを第一次加工と第二次加工等の複数回行うことを特徴とした製造方法で、各原材料の馴染みを良くし、所定の薬効成分を備えると共に、砂糖を使用することなく十分に甘味を有する羊羹を提供できたものである。

【0072】

また、本発明の請求項7に記載の羊羹は、請求項1、2又は3に記載の羊羹において、穀類、穀類の飴、お茶類、野菜類、海藻類、種子類、木の実、いも類、澱粉類、樹液、薬草の中から選ばれる1つ或いは2つ以上の材料を前記寒天液体中に添加混合して練り合わせてなるものである。

【0073】

本発明の請求項 1 に記載の羊羹は、乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して練り合わせてなるものである。

【 0 0 6 1 】

従って、還元果実並びに浸漬液による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある各種還元果実を使用した食品を提供できたものである。

【 0 0 6 2 】

また、本発明の請求項 2 に記載の羊羹は、乾燥果実を水に浸漬して還元し、豆類を煮沸し、寒天液体中に還元果実又は還元果実の裏漉し物と、乾燥果実浸漬液と、煮沸豆類の裏漉し物を一緒に添加混合して練り合わせてなるものである。

【 0 0 6 3 】

従って、還元果実並びに浸漬液による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある各種還元果実や豆類を使用した食品を提供できたものである。

【 0 0 6 4 】

また、本発明の請求項 3 に記載の羊羹は、穀類粉と、羅漢果粒体又は粉体或いは羅漢果溶解液を、寒天液体中に添加混合して練り合わせてなるものである。

【 0 0 6 5 】

従って、羅漢果による甘みを備えることによって、砂糖を使用することなく十分に甘みを有する羊羹を提供できたものであると共に、薬効作用のある穀粉類を使用した食品を提供できたものである。

【 0 0 6 6 】

また、本発明の請求項 4 に記載の羊羹の製造方法は、乾燥果実を水に浸漬して還元し、寒天液体中に、還元果実又は還元果実の裏漉し物を浸漬液と一緒に添加混合して、加熱状態で練り合わせ、更に乾燥果実、寒天液を添加混合し、加熱状態で練り合わせた後、冷却してなるものである。

【 0 0 6 7 】

従って、練り合わせを第一次加工と第二次加工等の複数回行うことを特徴とし

れる。この羊羹ペーストは、パンやクラッカーに付けたり、様々な用途に利用することができる。

【0055】

＜第五実施形態＞ 本発明の第五実施形態は、既存の菓子に上記各実施形態による羊羹を用いたものである。既存の菓子の代表例としては、きんつば、餡巻、どら焼きが挙げられ、これら既存の菓子に用いられる餡の代わりに、上記各実施形態による羊羹を用いたものである。

【0056】

通常、これらの既存の菓子の餡には寒天が含まれていないが、上記各実施形態による羊羹には、既述のとおり寒天が含まれている。寒天などの海藻は小腸で吸収される糖類を体外に出す作用があるので、甘味と食べ合わせることによって、過度の糖分の摂取を抑えることができる。さらに、上記各実施形態においては、砂糖を一切使用していないので、過度の糖分の摂取防止のためには一層効果的である。また、寒天の一部は胃酸で分解され、アガロオリゴ糖になるが、このアガロオリゴ糖には抗がん作用があるので、寒天の摂取はガンの予防にも寄与する。

【0057】

また、餡を用いていない既存の菓子にも上記各実施形態による羊羹を用いることができる。例えば、クレープ（小麦粉・牛乳・卵などを混ぜ、鉄板などでごく薄い円形に焼いたもの）の具材として上記各実施形態による羊羹を用いてもよい。

【0058】

このように、既存の菓子であっても、上記各実施形態による種々多様の味わいや薬理効果等を備えた羊羹を用いることによって、種々多様の味わいや薬理効果等を備えた新規な菓子を提供することができる。

【0059】

なお、本発明は上記各実施形態に限定されるものではなく、本発明の要旨の範囲内で種々の変形実施が可能である。

【0060】

【発明の効果】

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号 [599150964]

1. 変更年月日 1999年10月26日

[変更理由] 新規登録

住 所 新潟県新潟市小針が丘3-22

氏 名 高津 征子

【書類名】 要約書

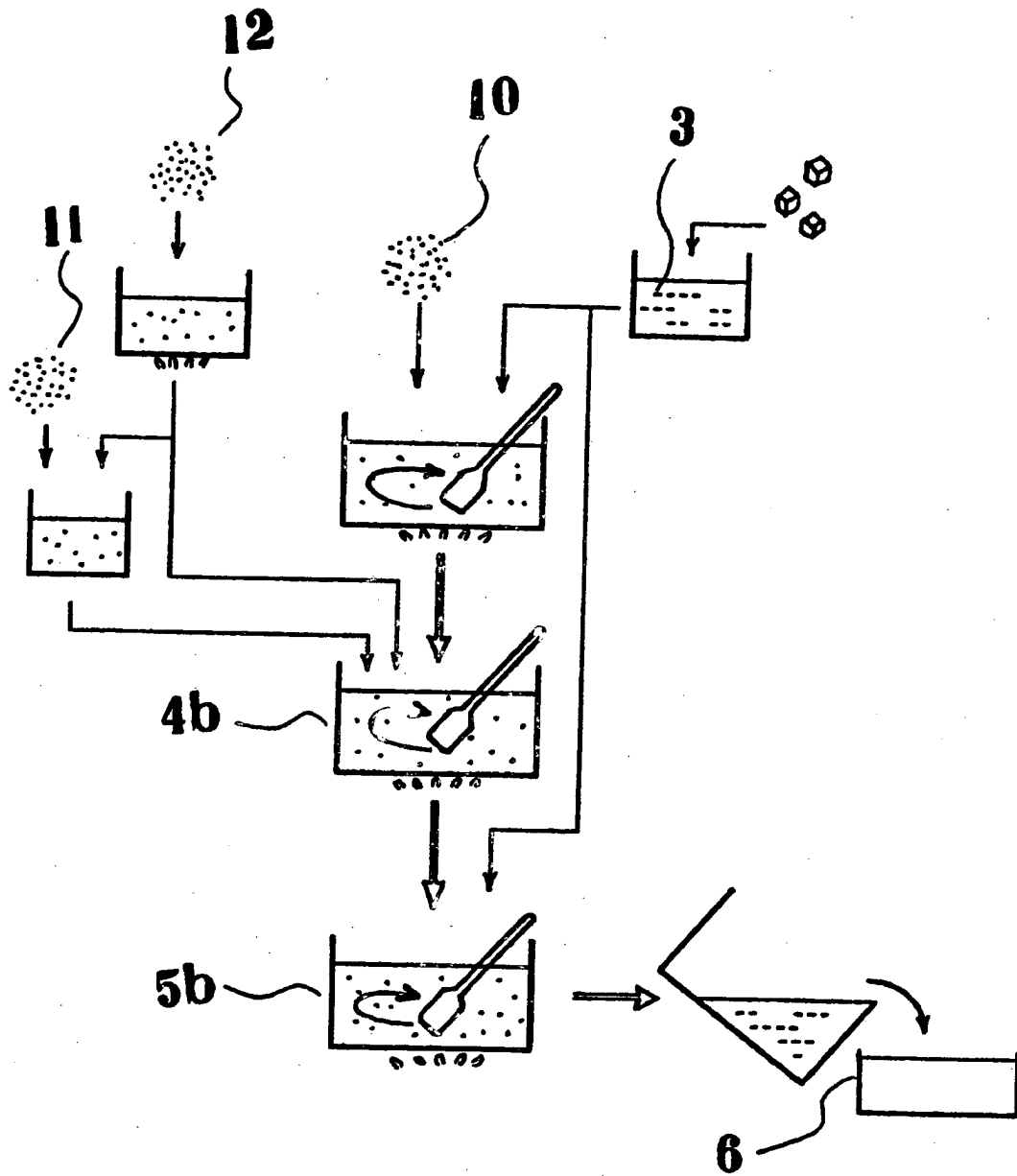
【要約】

【課題】 砂糖を使用せず、而も薬理効果を有する原料を使用した羊羹を提供する。

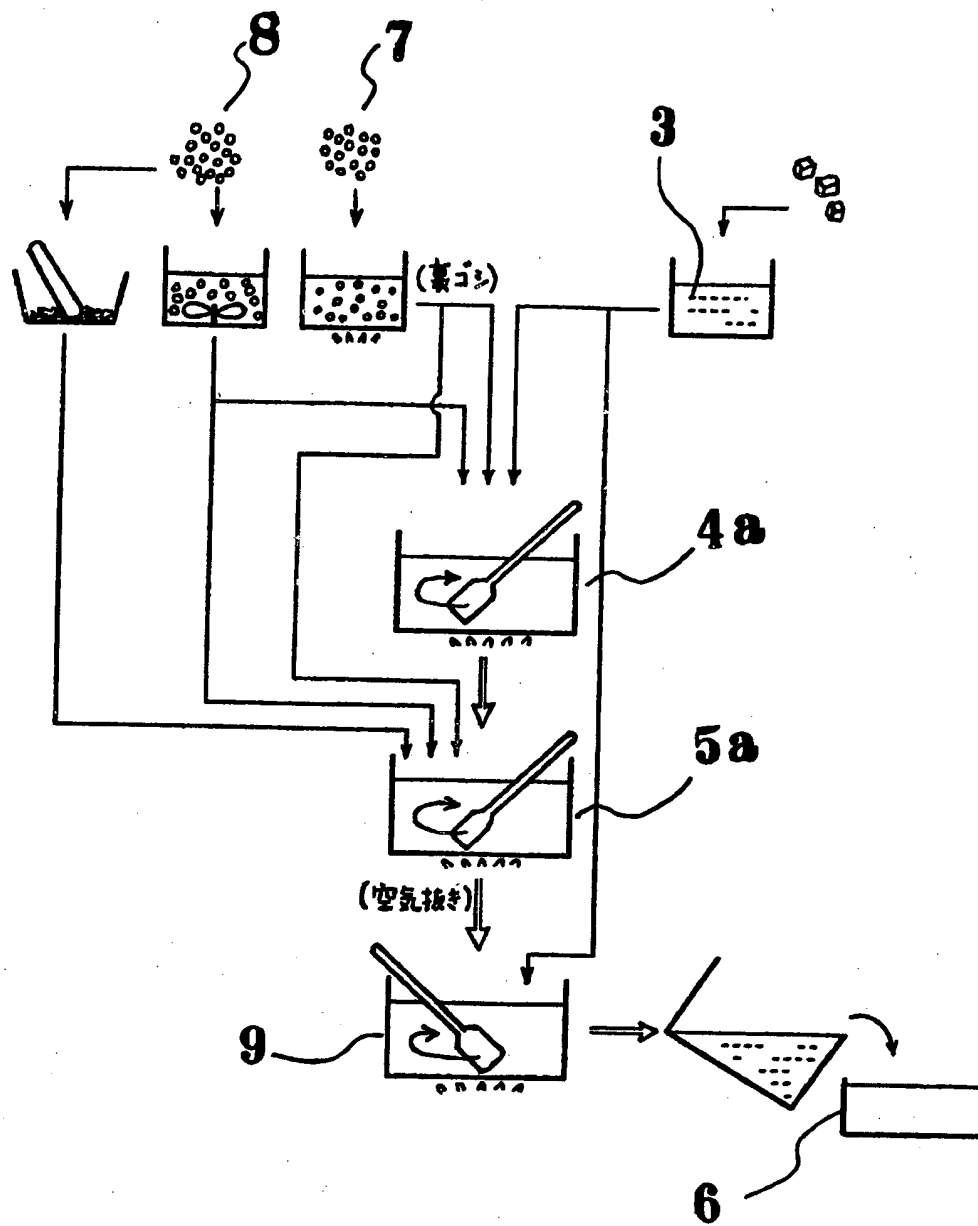
【解決手段】 乾燥果実1を水に浸漬して還元して浸漬液2と一緒に、寒天液3と練り合わせるもので、練り合わせを第一次練り加工4と第二次練り加工5等の複数行うことで、各原材料の馴染みを良くした。

【選択図】 図1

【図3】

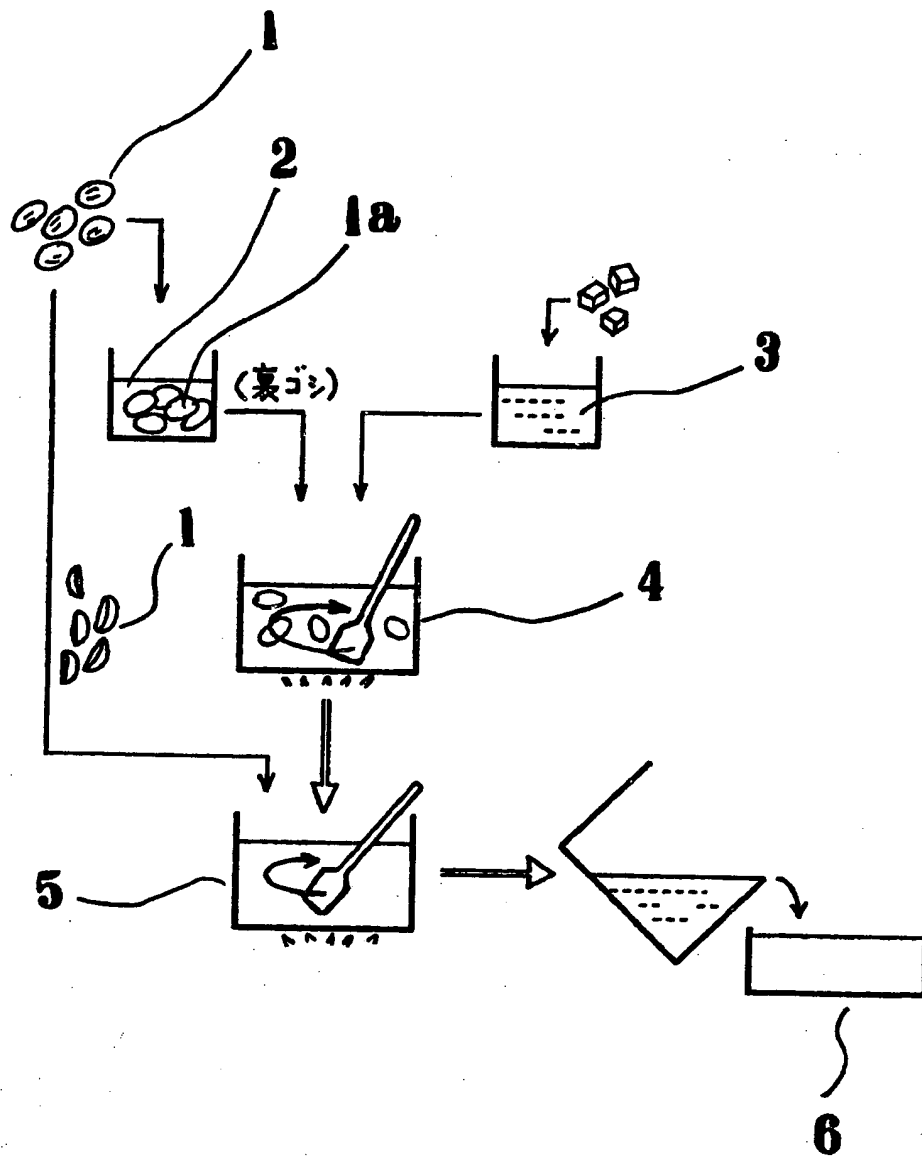


【図 2】



【書類名】 図面

【図 1】



5, 5 a, 5 b 第二次練り加工

6 羊羹舟

7 緑豆（豆類）

8 グリーンレーズン（乾燥果実）

8 a 還元レーズン（還元果実）

9 第三次練り加工

10 韃靼蕎麦茶（穀類粉）

11 准山（自然薯加工品）

12 羅漢果